

令和8年
2026年

2月25日
水曜日

第11897号

食肉速報

— THE DAILY MEAT NEWS —

昭和51年5月19日
第三種郵便物認可

購読料 (前納)
年間 82,080円
(税込み)
6か月 42,120円
(税込み)

本紙は関連企業・団体との
タイアップ企画記事を含みます

【発行所】株式会社食肉通信社
<https://www.shokuniku.co.jp/>

東京支社
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10
TEL03-6206-0929 FAX03-6206-0928

大阪本社
〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48
TEL06-6538-5505 FAX06-6538-5510

九州支局
〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



令和7年度第10回東京食肉市場豚枝肉共励会が開催された……P2~3

- ▶ 東京市場豚枝共に約1千頭が出品、名誉賞は史上最高値の単価2万5千円超……P2~3
- ▶ 2月の米フィードロット飼養頭数は前年比2%減の1150万5千頭……P3
- ▶ スターゼンがオサベフーズを4月1日付で子会社化、加工食品の品ぞろえと生産能力強化図る……P3
- ▶ 京都市場でJA鹿児島県経済連が鹿児島黒牛宣伝会、うしの中山が最優秀賞……P4
- ▶ 神戸食肉青年会が会則変更後の新会員体制で新年会を開催……P4
- ▶ 全国食肉学校で総合養成科第61期9人の卒業記念感謝祭開催……P4~5
- ▶ 日本植物蛋白食品協会が、2025年度技術セミナーを開催……P5
- ▶ [配合飼料生産量・12月]計222万9965tで前年比3.1%増……P6
- ▶ 2月の食品価格動向調査、国産牛は7円高、豚は3円高……P6
- ▶ 産地で枝共盛大に、「佐賀牛」のブランド魅力をPR、かつ前田畜産が栄冠に、一ノ瀬畜産が競り落とす……P7
- ▶ 松のや、豪州産のサーロインを使用「牛サーロインかつ定食」発売……P7
- ▶ かつや、「タルタル盛り揚げ丼」新登場……P7
- ▶ [輸入副生物現物相場]春先の需要に向けて全体的にジリ高基調、白物は品不足から上伸……P8
- ▶ [POSランク1月ベーコン製品]「朝のフレッシュ ハーフベーコン」が首位……P8
- ▶ ベーコン製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]24日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]24日……P11

注目のヘッドライン

東京市場豚枝共に約1千頭が出品、名誉賞は史上最高値の単価2万5千円超

第65回農林水産祭参加「令和7年度第10回東京食肉市場豚枝肉共励会」が20日、東京食肉市場で開催された。

…詳細はP2~3

2月の米フィードロット飼養頭数は前年比2%減の1150万5千頭

…詳細はP3

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける



<https://www.starzen.co.jp/>



<https://www.sfoods.co.jp/>

東京市場豚枝共に約1千頭が出品 名誉賞は史上最高値の単価2万5千円超

既報の通り、第65回農林水産祭参加「令和7年度第10回東京食肉市場豚枝肉共励会」(主催=一般社団法人東京食肉市場協会、事務局=東京食肉市場(株)豚肉営業部)が20日、東京食肉市場で開催された。

競りの冒頭、神成真幸常務取締役は「ここ数年、畜産業界を巡る情勢は非常に厳しく、特に環境条件に左右されやすい養豚は、一昨年からの夏の酷暑の影響で、大変厳しい状況に追い込まれた。そうした中、生産者の皆さまは肉質向上に尽力され、当市場に前年を越す頭数を出荷いただき、心より感謝申し上げます。そして魅力ある市場運営には購買力がなくてはならない。たくさんの商品と購買者の優れた目利きがあってこそ、ここに日本一の市場が成り立っている。本日は35の生産者から約1千頭の肉豚を出荷いただき、どれも腕によりをかけた一品。ぜひ活気ある共励会となるよう、ご購入いただきたい」と呼びかけた。

全国各地から出品された約1千頭の豚枝肉の中から厳正な審査の結果、(株)ケイアイファーム北上(上写真右)の出品豚(「極上」、79・5kg)が栄えある名誉賞に輝き、競りでは(株)ウスネフード(同左)が、同共励会の史上最高値となるキロ当たり2万5001円(税抜き)で購入。名誉賞を受賞したケイアイファーム北上の宮地博史社長は、自らが2年前に記録した史上最高値を更新したことについて「今後さらに良い豚を東京食肉市場に出荷し、都民や全国の方に喜んでもらえるような豚を作ってほしいという後押しだと受け止めている」とした上で、「昨今は正肉歩留まりが良く、背脂肪の薄い多産系が求められるようになってきているが、食の都にある東京食肉市場においては、背脂肪が厚くしっかりした豚肉が求められていると感じる。生産性では劣るかもしれないが、本当においしいと思っただけ豚肉をこれからも作っていきたい」と強調した。

また、最優秀賞の細谷ファーマーズ(株)の出品豚(「極上」、76・5kg)は1万1207円で、同じく最優秀賞の林商店肉豚出荷組合(株)ツナシマの出品豚(「極上」、76・5kg)は8509円で、共に(有)広瀬商店が購買。さらに優秀賞には(株)山西牧場(「極上」、75・0

kg、7607円、購買者=鈴商ミートサプライ(株)、(有)スカイミート

(「極上」、77・5kg、7056円、広瀬商店)、(有)ほそや(「極上」、77・5kg、8678円、鈴商ミートサプライ)が輝いた。そのほか、優良賞には(有)寄居養豚センター、(株)ケイアイファーム玉山、(有)常陸牧場、蕪木養豚・蕪木康人さん、(株)成田畜産、(有)宇野養豚所、(株)長島養豚、あわ雪出荷会ヤマギシム生活榛名実顕地、(有)胆沢養豚、山本ファーム・鹿嶋農場、会長賞には(有)遠坂農場の出品豚が選ばれ、いずれも高値で購入された。

競りの後に執り行われた褒賞授与式では、東京食肉市場協会の小川晃弘会長(東京食肉市場(株)社長、下写真)が「業界を巡る環境は、飼料価格、エネルギーコスト、物流コストなどの生産コストが上昇し、養豚経営に重くのしかかっている。また、近年の猛暑の影響や豚熱をはじめとした疾病などによる夏場の出荷頭数減少の影響から、昨年7月には900円を超える異例の高値相場となった。購買者におかれては国民の生活防衛意識が高く、安価な輸入品と競合する中、高品質な国産豚熱の販売に苦労されたときいている。また、現在海外に目を向けると、台湾やスペインでアフリカ豚熱が発生するなど、疾病が今後の豚肉供給に大きな影響を与える可能性がある。このような状況下の中、高品質な国産豚肉が東京食肉市場を通して全国に流通し、今後の国内の生産・販売に役立てていただければと思っている」とあいさつ。来賓からは農水省畜産局の伊藤大介食肉鶏卵課長らが祝辞を述べた。

さらに審査報告では、末吉正実審査委員長が「本日出品された枝肉は外観においても厚みのある理想



的な体型のものが多く、脂肪の質は光沢と粘りに優れていた。また、脂肪交雑の豊かなものが多く、肉質に優れた枝肉がそろい、ハイレベルな共励会となった」と述べ、名誉賞の枝肉については「外観は前駆、中駆、後駆のいずれにも厚みがありかつバランスに優れ、肉量が充実。光沢は抜群で、さらにキメ細やかで

ロースや筋肉断面には適切な脂肪交雑がみられ、脂肪質にも非常に優れた枝肉だった」と評した。

続いて、各受賞者に賞状や記念品を授与。最後に主催者を代表して、同共励会の天井輝副会長(東京食肉買参事業協同組合理事長)が謝辞を述べ、閉会した。

2月の米フィードロット飼養頭数は前年比2%減の1150万5千頭

米国農務省(USDA)が公表した2月1日現在の牛フィードロット飼養頭数(1千頭以上収容)は1150万5千頭と前月より5万5千頭増加し、前年同月比2%減となった。飼養頭数の前年割れは15カ月連続。州別の飼養頭数は表の通り。

1月の導入頭数は、前月より18万1千頭増加し173万6千頭となったが、前年同月比5%減となった。導入頭数を体重別にみると600ポンド未満が36万頭、600~699ポンドが36万5千頭、700~799ポンドが45万5千頭、800~899ポンドが38万1千頭、900~999ポンドが10万5千頭、1千ポンド以上は7万

頭となった。また、1月の出荷頭数は162万6千頭と前月より14万8千頭増加したものの、前年同月比13%減となった。

単位:千頭

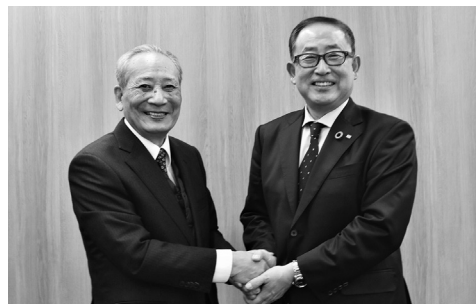
州	2025/2/1	2026/1/1	2026/2/1	前年比(%)	前月比(%)
アリゾナ	231	210	220	95	105
カリフォルニア	520	500	510	98	102
コロラド	1,030	890	920	89	103
アイダホ	335	345	350	104	101
アイオワ	670	680	670	100	99
カンザス	2,370	2,390	2,350	99	98
ネブラスカ	2,590	2,620	2,680	103	102
オクラホマ	345	325	330	96	102
サウスダコタ	230	235	230	100	98
テキサス	2,700	2,530	2,510	93	99
ワシントン	255	270	270	106	100
その他	440	455	465	106	102
米国	11,716	11,450	11,505	98	100

スターゼンがオサベフーズを4月1日付で子会社化 加工食品の品ぞろえと生産能力強化図る

スターゼンは24日、加工食品(主にハンバーグ)の製造・販売を行っている(株)オサベフーズ(宮城県気仙沼市、北村梅治社長=左写真、右はスターゼンの横田和彦社長)と発行済全株式を取得する株式譲渡契約を締結し、4月1日付で子会社化すると発表した。

スターゼンは、2025年11月に公表した中期経営計画2030(2026年4月~2031年3月)において、「加工食品群の品ぞろえと生産能力強化」を重要施策の一つに掲げており、今回の株式取得はその基盤となるもの。オサベフーズとスターゼンは、以前から業務提携関係にあり、オサベフーズ独自の高い技術力・生産性と、スターゼンの販売力をつなぎ合わせる

ことで、顧客ニーズに沿う一層多様な商品を提供していく。また、オサベフーズの『食卓を囲む「おいしい」笑顔をお届けする』という思いは、スターゼンの「食の感動体験を創造することで世界中の人々と食をつなぎ続ける」という経営理念に通じる。スターゼンでは、今後もオサベフーズの思いを紡ぎつつ、さらなる事業拡大を目指す。



京都市場でJA鹿児島県経済連が鹿児島黒牛宣伝会、うしの中山が最優秀賞

鹿児島県経済農業協同組合連合会(JA鹿児島県経済連、宅間寛代表理事理事長)は19日、京都市中央食肉市場で鹿児島黒牛宣伝会を開催。24頭(雌19頭、去勢5頭)の鹿児島黒牛を出品し、厳正な審査の結果、(有)うしの中山の出品牛(去勢、格付A5、505・9kg、ロース芯面積106cm²、バラ厚9・2cm)を最優秀賞に選出。競りではキロ当たり3501円で(株)京都食肉販売が落札した。

最優秀賞以外の入賞者は次の通り(格付は全てA5)

優秀賞
(有)ダイユー 第1農場(去勢、枝肉重量536・5kg、ロース芯面積79cm²、バラ厚9・8cm、3300円、購買者=京都食肉販売)▷優良賞 (有)江籠畜産(雌、505・6kg、72cm²、9・1cm、3008円、モリタ屋)



神戸食肉青年会が会則変更後の新会員体制で新年会を開催

神戸食肉青年会(竹中慶子会長=写真)は17日、神戸市中央区のBRUGGEで新年会を開催した。

冒頭、竹中会長は「先般、前会長の岸本七江さんのお父さまが亡くなられたが、昔は本青年会の会長を務められていたこともあり、心からご冥福をお祈りする。私が会長就任以来、初めての新年会ということでメンバーが新しくなったが、皆様のご協力を得ながら事業運営に努めていきたい」とあいさつ。

続いて兵庫県食肉生活衛生同業組合の辰己真一理事長が「先日、衆議院選挙が行われ、論点に消費税の話題が出たこともあり、おそらく実行されるだろう。現在、業界では生体の牛が10%、食料品になれ

ば8%。いったん仮にゼロになり、将来的に再びゼロが8になったとしても、それはそれで対応が大変だ。インフレを体験していない世代も多いと思うが、特に食肉加工メーカーの方々は先を見越して値上げしておいた方が良い」と来賓祝辞を贈呈。

神戸食肉事業協同組合の岸本七江理事長が乾杯の音頭を取り懇親に。和やかな雰囲気の中、萩島由太副会長が中締めあいさつを行い、散会した。



全国食肉学校で総合養成科第61期9人の卒業記念感謝祭開催

公益社全国食肉学校(小原和仁学校長)は、今月27日に卒業を迎える総合養成科第61期生9人の卒業記念感謝祭を22日、群馬県佐波郡玉村町の同校で開催した。学生たちが製造した精肉、加工品、総菜品の即売会を年に3回、卒業式ごとに行っているもの。混雑の防止などのため、1枚につき2人まで入場できる「入場整理券」を事前に配布し、入場の人数制限を行いながら開催している。

入場整理券には300通近い応募があり、抽選で140組の当選を決めた。当日は暖かな好天にも恵ま

れ、家族連れなど多くの人が訪れ盛況。指定時間での来場のため混雑は

なく、ゆったりと買い物を楽しみ、かごいっぱいにお値打ち品を入れていた(写真)。一方、学生としても一



度に入る来場者が少ない分、一人ひとりに丁寧に商品を紹介していた。

今回即売会で開店した店は「肉好(にっこう)本舗」。店名には「お肉好きによる、お肉好きのための感謝祭」の意味を込めた。社長を務めたのは愛媛県今治市出身の菅駿佑さん。焼き肉店の起業を志し、サラリーマンを退職して、食肉のことを一から学ぶため総合養成科に入学した。

OB、OGの有志7人も手伝いに駆けつけ、当日は早朝4時から作業を開始した。オープン前には円陣を組んで氣勢を上げた(上写真)。目玉はお値打ち価格で提供する上州牛の「しゃぶしゃぶ用」や「焼き肉用」など。牛・豚肉は地元・群馬県名産の「上州牛」および「上州麦豚」と地場産にこだわった。

総菜では、牛すき焼きを具材にした「すき焼きバーガー ホースラディッシュ」(下写真)、国産鶏モモ肉を使った「てりたま丼」なども商品化。「お昼にいかがですか」と元気な声掛けで売り込んだ。

加工品では「骨付きハム」「ロースハム」「ベーコ

ン」「ソーセージ」、「ビーフジャーキー」、「サラダチキン」などのベーシックな商品の他、「牛×豚の仲良しソーセージ」のPOPを添えた「クラカウア風ソーセージ」などの品ぞろえを行い、声掛け、試食の提供を行った。

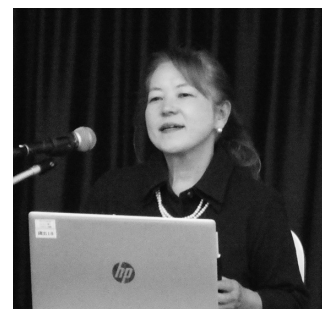


日本植物蛋白食品協会が、2025年度技術セミナーを開催

一般(社)日本植物蛋白食品協会(山口龍也会長)は20日、東京都千代田区の主婦会館プラザエフで、2025年度技術セミナーを開催した。会員企業、賛助会員企業、メディアなど約90人が参加した。セミナーは2部構成で、前半に料理研究家でクッキングスタジオ「テーブルオーシャン」代表の松村佳子氏(上写真)が講師を務め「植物たん白を使った料理のトレンド～さらなる可能性を探す～」のテーマで講演を行った。協会設立50周年を記念したレシピ集の制作・監修も担当した松村氏は、「健康意識の高まりから、完全な菜食主義(ヴィーガン)でなくても、ときどき食事を植物性にするフレキシタリアン(柔軟な菜食主義)というライフスタイルが浸透している」とした上で、大豆ミートの豆臭をみそ、しょうゆ、ビール、醸造酢などの発酵食材やスパイスの隠し味使いでマスキングする工夫や、FOODIE(フーディー)と呼ばれる食のインフルエンサーや、米国のオーガニックに強みを持つ食品スーパー「ホールフーズ・マーケット」が発信する食のトレンドについて紹介した。

休憩を挟んで静岡県立大学食品栄養学部准教

授でベンチャー企業「DigSense」でCOOを務める伊藤圭佑氏(下写真)が登壇し、「味・匂いの分子感知メカニズムを基盤としたおいしさのデジタル解析技術」のテーマで講演を行った。同大学は389種類の嗅覚受容体発現細胞を培養し、受容体が匂いに反応した際の反応の強さを解析。黒毛和牛肉特有の「和牛香」を2次元バーコードのように可視化することに成功している。この技術を応用することで、プラントベースミートなどをより「牛肉らしい」、さらに「和牛肉らしい」フレーバー(風味)に近づける、おいしさのデジタル解析について、将来的な可能性を示した。



[配合飼料生産量・12月] 計222万9965tで前年比3・1%増

農水省が20日に公表した12月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は222万9965t(前年同月比3・1%増)、出荷量は224

万3624t(3・0%増)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が51万7930t(3・3%増)、出荷量が52万6054t(3・2%増)、ブロイラーは生産量が35万8155t(5・0%増)、出荷量が35万9284t(4・9%増)となっている。育すうは生産量が6万1017t(9・2%増)、出荷量が6万1050t(8・7%増)となった。

養豚用の肉豚は生産量が23万9173t(5・3%増)、出荷量が24万2430t(5・9%増)、子豚の生産量、出荷量は前年同月を上回った。

肉牛用は生産量が44万2452t(0・7%減)、出荷量は44万6409t(0・7%減)。子牛用は生産量、出荷量ともに前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末在庫
養鶏用	計	937,102	104.3	946,388	104.2	11,348
	育すう	61,017	109.2	61,050	108.7	1,293
	成鶏	517,930	103.3	526,054	103.2	5,029
	ブロイラー	358,155	105.0	359,284	104.9	5,026
養豚用	計	538,713	103.4	543,396	104.0	15,513
	ほ乳期	67,176	103.2	67,127	105.0	6,567
	子豚	143,207	100.9	144,598	101.4	2,958
	肉豚	239,173	105.3	242,430	105.9	3,779
	種豚	89,157	102.5	89,241	102.8	2,209
養牛用	乳牛用計	306,336	104.4	302,440	103.6	28,436
	うち子牛用	18,791	109.5	18,495	105.5	3,415
	肉牛用計	442,452	99.3	446,409	99.3	29,883
	うち子牛用	63,787	99.3	64,065	99.6	8,931

注:工場数132

2月の食品価格動向調査、国産牛は7円高、豚は3円高

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、2月(9~10日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の

全国平均小売価格は824円で前月比7円高、輸入牛肉(冷蔵ロース・100g)は412円で14円高だった。豚肉(ロース・100g)は284円で3円高、鶏肉(モモ肉・100g)は153円で1円高だった。また、平年比では国産牛肉が2%安、輸入牛肉が23%高、豚肉が6%高、鶏肉が13%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和8年2月 (2/9~2/10)	412	824	284	153	308
令和8年1月 (1/13~1/14)	398	817	281	152	306
令和7年12月 (12/8~12/10)	403	837	280	152	308
令和7年11月 (11/10~11/12)	405	839	282	149	304

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:鶏卵は令和元年7月に「Lサイズ」から「サイズ混合」に調査規格を変更。

産地で枝共盛大に、「佐賀牛」のブランド魅力をPR からつ前田畜産が栄冠に、一ノ瀬畜産が競り落とす

第28回佐賀牛枝肉共励会(主催=JAグループ佐賀畜産振興協議会、大島信之会長)が23日、佐賀県多久市の県畜産公社で開かれ、審査の結果、からつ前田畜産(JAからつ=写真右)出品の黒毛和種(29カ月齢、枝肉重量約557kg)が最高位の最優秀賞に輝いた。同社の受賞は初めてで、表彰式後の競りでは地元の牛肉卸企業、一ノ瀬畜産(本社=同県嬉野市、写真左)がキロ当たり8003円の最高値で競り落とした。

出品は「佐賀牛」の銘柄規約に準ずる枝肉80頭(うち去勢58頭)。全体成績(去勢平均)はロース芯面積が 88.3cm^2 、BMSは 11.3 といずれの指標も前回値を上回り、高品質な枝肉が出そろった。審査員を務めた日本食肉格付協会の佐藤修一九州支所長は表彰式の講評で「肉の色沢、締まり、キメに優れ、脂肪質についても光沢、粘り共に品質の良いものが多かった」と指摘。最優秀賞に輝いた「福茂」号(血統=父「福之姫」、2代祖「茂福久」、3代祖「諒太郎」、ロース芯面積 113cm^2 、バラ厚 10.3cm 、BMS

No.12)については「枝肉に厚みがあり、歩留りもよく無駄がない。完成度は高く最優秀賞に相応しい」と述べ、生産者の肥育技術の高さを褒めたたたえた。

その他、入賞牛出品者と購買者は次の通り。カッコ内は税抜きの落札単価。

金賞1席=タラファーム、ハマダ(6505円)▷同2席=中山畜産、弥川畜産(5500円)▷同3席=佐賀牛宮崎牧場、神戸中央畜産荷受(5002円)▷銀賞1席=桑原畜産、JA全農ミートフーズ(4500円)▷同2席=木場ファーム、弥川畜産(4006円)▷同3席=前田拓也、福岡食肉市場(3700円)▷艶さしプレミアム賞=中村牧場、東和食品(3800円)



松のや、豪州産のサーロインを使用「牛サーロインかつ定食」発売

(株)松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は、トンカツ専門店の「松のや」で25日から、「牛サーロインかつ定食」(税込み1390円)を発売する。

豪州産のサーロインを使用し、これまで同店が培ってきた技術で、しっとり軟らかな食感を実現した。サーロインならではの甘みと、濃厚なうまみが口いっぱいに広がる、至福のひと時を提供する。同商品は、

1枚肉のサーロインをぜいたくに使用しており、中心部を絶妙なレア状態で提供することで、しっとりとした食感を最大限に引き出している。味の決め手となるのは、付属のわさびじょうゆ。濃厚な牛のうまみを、わさびの爽やかな刺激としょうゆのコクが引き立て、最後まで飽きることなく、さっぱりと食べることができる一品となっている。

かつや、「タルタル盛り揚げ丼」新登場

アークランドサービスホールディングス(株)の子会社、トンカツ専門店「かつや」を展開している(株)かつや(東京都千代田区、大内勇一社長)は、26日から期間限定で「タルタル盛り揚げ丼」(税込み869円)、「タルタル盛り揚げ定食」(979円)を販売開始す

る。揚げ物にはタルタルが合う商品をラインアップ。サクサクに揚げたえびフライ、チキンカツ、さばフライ、から揚げを豪快に乗せ、特製ソースとタルタルソースをどっさりかけ、ボリューム満点の商品に仕立てたボリューム満点の仕上がりとなっている。

【輸入副生物現物相場】 春先の需要に向けて全体的にジリ高基調、白物は品不足から上伸

日によって寒暖差は大きいですが、春模様が強まり、各部位ともに需要期に向けて全般的に高い。本来、決算シーズンが近づき在庫整理の玉が市中に回る時期でもあるが、米国产をはじめ、生産頭数が減少傾向であり供給が絞られていることや、高値圏での相場状況が続いたことで各企業ともに積極的な在庫積み増しを手控えていたこともあって、荷余り感は少ない。そのため、春の歓送迎会や行楽需要向けも相まって、徐々に相場はジリ高基調となりそう。タンは米国产チルド(皮付き)で3500~3700円。ムキタンは5千円前後。GWに向けて次のロットはさらに一段高くなりそう。「末端需要がついてこれるのかは心配だが、原価が高いので仕方がない。タンについては、量販店で通年のレギュラー商材として定着しつつあり、量目を確保する動きは続くのではないか(大手卸バイヤー)」という見方もあり、需要期には5500円近くまで上伸する可能性も十分にありそうだ。

一方、白物については、米国大手食肉パッカーの主要工場が閉鎖した影響から、品不足が顕著となっており、品薄高の状況が続く。ラージ、スモール共に、これまでの650円前後の相場レンジから800円強という、短期間で25~30%ほどの上昇を見せている。需要期は、終わりに差し掛かっているが、供給量がそれ以上に大きく減少しているため、当面は高値圏での推移が続く。

先の選挙で自民党が歴史的な圧勝を記録した

ことで、高市政権が長期化することは濃厚となったことで、引き続き円安傾向は長引くという見方も強いことから「GWまでは確実。夏場までは下がる要素がほとんどないのでは」(大手卸)という声が大勢だ。アキレス・テールなどは引き合いは落ち着きつつあるが、品薄感は続く。

【輸入副生物現物相場】

円/キロ、税抜き

	商品名	原産地	規格	円/キロ、税抜き	
				価格	気配
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国		3300~3500	↑
		豪州		2600~3000	↑
		欧州		2500~2700	↑
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス プライム	2000~2100	品薄
		メキシコ		-	-
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	-	品薄
		メキシコ		-	-
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	→
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→
	レバー	豪州		320~	
		米国		350~	→
	トライブ	-	1.5UP	-	→
		豪州	700gUP 500gUP	-	→
	スモール	米国		800~	品薄
	ラージ	米国		850~1000	↑
		豪州		850~	↑
	アキレス	米国		1000	↑
	テール	豪州		1800	品薄
メンブレン	豪州		500~600	→	
チ ル ド	牛タン	米国	グレイン	3300~3500	↑
		豪州		3200~	↑
	牛タン(ムキタン)	米国		5000~	↑
		豪州		-	→
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス プライム	2100~2300	↑
				2400~2500	品薄
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3500~3700	↑
メキシコ			-	品薄	

【POSランク1月ベーコン製品】 「朝のフレッシュ ハーフベーコン」が首位

(株)KSP-SPが全国食品スーパーマーケットから独自に収集した1月POS/ベーコン製品売れ筋ランキングによると、伊藤ハム「朝のフレッシュ ハーフベーコン」(32g×3)が首位だった。

2位は同じく伊藤ハム「朝のフレッシュ ハーフ

ベーコン」(32g×4)、3位は米久「原形ベーコンブロック」(165g)、4位はプリマハム「スマイルUP! ハーフベーコン3連」(31g×3)、5位は丸大食品「いつも新鮮ハーフベーコン」(4枚×3)だった。対象店舗1068店舗の総販売金額は3億30万7763円。

ベーコン製品1月 POS売れ筋品目 ベストランキング月次

出典:KSP-POS 地区:全国、業態:全国食品スーパーマーケット、期間:2026年1月 対象店舗数:1,068店舗 品目合計:3億30万7,763円

順位	メーカー名 / アイテム名	金額	数量	平均価格	金額シェア	数量シェア	販売店率
1	伊藤ハム 朝のフレッシュ ハーフベーコン 32g×3	30,523,791	122,352	249.5	10.2	11.1	53.2
2	伊藤ハム 朝のフレッシュ ハーフベーコン 32g×4	22,120,890	74,681	296.2	7.4	6.8	31.2
3	米久 原形ベーコンブロック 165g	17,927,038	57,713	310.6	6.0	5.3	43.8
4	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン3連 31g×3	16,903,622	73,340	230.5	5.6	6.7	44.1
5	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 4枚×3	15,164,546	70,403	215.4	5.1	6.4	26.7
6	プリマハム スマイルUP!ハーフベーコン 4連 31g×4	14,488,733	51,054	283.8	4.8	4.6	19.5
7	プリマハム 角切りベーコン 180g	12,855,440	34,759	369.8	4.3	3.2	59.5
8	シジシージャパン Vパック ベーコン 119g	7,852,524	27,766	282.8	2.6	2.5	25.6
9	イオントップバリュ イオンベストプライス ハーフベーコン 37g×4	7,097,399	24,955	284.4	2.4	2.3	9.9
10	丸大食品 いつも新鮮ハーフベーコン 32g×4	6,383,432	22,853	279.3	2.1	2.1	14.5
11	プリマハム 燻しベーコンブロック 160g	6,146,307	18,471	332.8	2.1	1.7	24.8
12	信州ハム グリーンマークハーフベーコン 55g	6,099,779	22,063	276.5	2.0	2.0	59.6
13	イオントップバリュ イオンベストプライス ブロックベーコン 165g	4,999,566	17,258	289.7	1.7	1.6	9.8
14	丸大食品 たっぷり使えるベーコン切り落とし 180g	4,816,513	15,347	313.8	1.6	1.4	37.1
15	伊藤ハム 朝のフレッシュお料理ベーコン 66g	4,725,425	23,164	204.0	1.6	2.1	40.3
16	日本ハム 彩りキッチン ハーフベーコン 30g×3	3,005,458	11,736	256.1	1.0	1.1	6.3
17	プリマハム ぐらし良好 ハーフベーコン4連 35g×4	2,996,120	11,028	271.7	1.0	1.0	5.4
18	プリマハム 厚切りベーコン 110g	2,894,354	9,444	306.5	1.0	0.9	33.7
19	伊藤ハム NVベーコンスライス 170g	2,883,875	8,269	348.8	1.0	0.8	12.9
20	プリマハム ベーコンブロック 145g	2,657,174	7,793	341.0	0.9	0.7	11.4
21	伊藤ハム 燻製ベーコン ブロック 170g	2,653,506	7,289	364.0	0.9	0.7	24.2
22	鎌倉ハム富岡商会 鎌倉ハム富岡商会 熟成ベーコン 73g	2,453,706	6,603	371.6	0.8	0.6	14.9
23	日本生活協同組合連合会 COOP ベーコン 81g	2,309,963	10,086	229.0	0.8	0.9	5.9
24	シジシージャパン 断然お得 ハーフベーコン 36g×4	2,258,754	7,399	305.3	0.8	0.7	10.2
25	丸大食品 ブロックベーコン 150g	2,174,795	6,630	328.0	0.7	0.6	14.1
26	米久 原形ベーコン切り落とし 500g	1,963,023	4,125	475.9	0.7	0.4	6.2
27	米久 原形ベーコンブロック 210g	1,931,136	6,530	295.7	0.6	0.6	5.0
28	伊藤ハム 燻工房ベーコン切落とし95g	1,895,201	7,040	269.2	0.6	0.6	20.9
29	丸大食品 お料理ベーコン 132g	1,790,177	6,193	289.1	0.6	0.6	12.7
30	丸大食品 短冊カット パンチェッタ 65g	1,762,826	6,069	290.5	0.6	0.6	37.3
31	米久 シュリンクベーコン 108g	1,681,690	6,194	271.5	0.6	0.6	10.0
32	プリマハム スライスベーコン 31g×3	1,654,235	8,107	204.1	0.6	0.7	6.0
33	信州ハム 徳用ベーコン短冊カット 200g	1,542,162	7,186	214.6	0.5	0.7	5.8
34	伊藤ハム ベーコンスライス	1,524,360	6,016	253.4	0.5	0.6	2.1
35	シジシージャパン Vパック厚切りベーコン切り落とし 110g	1,426,029	4,912	290.3	0.5	0.5	17.6
36	信州ハム 軽井沢熟成ベーコン 100g	1,366,870	3,654	374.1	0.5	0.3	7.6
37	フードリエ ブロックベーコン 80g	1,356,198	6,683	202.9	0.5	0.6	20.6
38	プリマハム ベーコンブロック 500g	1,355,809	1,926	704.0	0.5	0.2	3.1
39	米久 原型ベーコンブロック 200g	1,292,293	3,556	363.4	0.4	0.3	3.4
40	イオントップバリュ イオンベストプライス ベーコン 142g	1,256,009	4,371	287.4	0.4	0.4	7.2
41	日本ハム リッチベーコン3連 49g×3	1,215,493	2,804	433.5	0.4	0.3	16.7
42	米久 角切りベーコン 120g	1,199,608	4,135	290.1	0.4	0.4	8.4
43	東北日本ハム みんなの食卓ベーコン 55g	1,178,802	5,376	219.3	0.4	0.5	37.7
44	日本ハム ポリュームパックベーコン 187g	1,132,215	2,929	386.6	0.4	0.3	5.2
45	伊藤ハム コマベーコン 250g	1,129,420	3,174	355.8	0.4	0.3	6.4
46	デリフレッシュフーズ デリフレッシュフーズ ベーコン スライス 190g	1,114,077	2,821	394.9	0.4	0.3	2.6
47	米久 味わいベーコン原形 130g	1,103,925	4,037	273.5	0.4	0.4	4.9
48	伊藤ハム 朝のフレッシュ ベーコン 32g	1,094,560	12,348	88.6	0.4	1.1	12.2
49	JA全農ミートフーズ JA全農ミート ベーコンブロック 160g	1,080,565	3,820	282.9	0.4	0.4	1.8
50	シジシージャパン 適量適価 ベーコン 41g	1,072,556	9,368	114.5	0.4	0.9	17.5

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月24日
枝肉卸売価格(瑕疵除く)(頭、1kg当たり円、税込み)

◇牛生体		5	4	3	2	1	
和牛	雌 A	高値	4,116	2,673	2,540	-	-
		安値	2,318	2,374	2,283	-	-
		平均	2,975	2,451	2,415	-	-
	119頭	頭数	102	15	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	2,809	2,430	-	-	-
		安値	2,365	2,375	-	-	-
		平均	2,518	2,388	2,268	-	-
	35頭	頭数	29	5	1	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B	平均	1,695	1,684	1,636	1,585	-
		19頭	頭数	1	7	7	4
	雌 C	平均	-	-	1,597	1,495	-
		3頭	頭数	-	-	2	1
	去 B	平均	1,787	1,724	1,646	1,540	-
		25頭	頭数	1	7	14	3
去 C	平均	-	1,437	1,599	-	-	
2頭	頭数	-	1	1	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	350 265	1,166 931	- 193.0	(競り)	(相対)	
				-	32	43

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,335	1,968	1,723	1,627	-
	安値	-	1,835	1,672	1,516	1,367
和 去 A	高値	2,460	2,336	2,116	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,048	1,040
	安値	-	-	-	1,053	1,018
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	1,678	1,562	1,510	-
	安値	-	-	-	-	-
交 去 B	高値	-	1,582	1,626	1,292	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	773	795	864	853	853
	安値	616	584	549	410	216
	平均	662	613	589	561	487
	頭数	(11)	(264)	(353)	(223)	(80)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	667	645	634	591
	安値	-	657	627	633	500
	平均	-	663	639	633	502
	頭数	(-)	(3)	(4)	(2)	(23)

[大阪食肉卸売市場] 2月24日
枝肉卸売価格(生体)(1kg当たり円、税込み) []は豚規格

	5[極上]	4[上]	3[中]	2[並]	1[等外]
和 雌 A	2,436	2,148	-	-	-
(頭数)	(4)	(4)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	2,170	-	-	-
(頭数)	(-)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,699	1,643	1,511	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,730	1,653	1,553	-
C	-	-	1,620	-	-
豚	-	567	516	478	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月24日	2月20日	(2月累計)
豚	74,500	67,200	1,031,000
成牛計	4,390	4,060	64,130
和牛雌	1,160	980	15,690
和牛去勢	1,110	790	15,960
乳牛雌	630	580	10,010
乳牛去勢	500	300	6,830
交雑雌	470	660	7,750
交雑去	520	750	7,870

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月24日

東京	1,614 円	(前日 1,489 円)
大阪	1,616 円	(前日 1,497 円)

[豚・全農建値] 2月24日

上	中	取引頭数	市況
623 円	601 円	1,225 頭	反落

と畜 売買	牛 35 頭	豚 189 頭	牛概況	もちあい
	牛 39 頭	豚 191 頭	豚概況	反発

各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場

[主要市場豚枝肉卸売価格] 2月24日 (1kg当たり円、税込み)

	上加重 (前日)	中加重 (前日)	と畜	上場	市況
北海道 [セ]	583 (583)	- (-)	6,151	-	もちあい
仙台 [中]	591 (605)	486 (484)	650	69	反落
栃木 [地]	- (610)	- (548)	-	-	休市
茨城 [地]	- (624)	- (602)	1,518	-	上場なし
群馬 [地]	627 (624)	531 (528)	2,641	387	小幅続伸
さいたま [中]	631 (607)	621 (595)	320	325	上伸
東京 [中]	613 (665)	589 (640)	1,166	931	急反落
横浜 [中]	625 (617)	594 (589)	648	623	続伸
山梨 [地]	683 (-)	683 (-)	138	85	急伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	- (627)	- (593)	988	-	上場なし
京都 [中]	619 (643)	616 (638)	84	80	もちあい
大阪 [中]	567 (509)	516 (471)	189	185	反発
神戸 [中]	- (590)	- (580)	133	-	上場なし
岡山 [地]	597 (644)	588 (632)	417	350	反落
広島 [中]	573 (579)	541 (559)	471	84	続落
福岡 [中]	588 (589)	556 (559)	591	199	もちあい

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。茨城と京都の前日は21日。栃木は23日。

[日本食肉流通センター] 2月17日～2月23日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,426,205 kg

	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	刈込み平均値	取引重量
肩ロース	1,145	1,188	1,227	1,191	62,330
うで	724	753	782	759	109,160
ロース	1,036	1,133	1,174	1,120	140,861
ばら	1,155	1,217	1,285	1,218	146,091
もも	743	762	810	768	176,477
ヒレ	1,027	1,077	1,158	1,067	12,532
セット	918	1,022	1,063	1,000	778,754

◇近畿圏 総重量 726,255 kg

	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	刈込み平均値	取引重量
肩ロース	1,192	1,305	1,412	1,306	59,944
うで	680	723	743	721	120,464
ロース	1,080	1,192	1,283	1,186	96,687
ばら	1,199	1,297	1,350	1,300	123,889
もも	701	717	786	725	173,819
ヒレ	1,097	1,188	1,210	1,166	11,638
セット	914	1,004	1,123	1,013	139,814

[食鳥正肉日経相場] 2月20日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	751	826	1,006	216
ムネ	467	525	658	186

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	750	807	1,050	4
ムネ	447	502	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月20日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽モ	手羽サ	ササミ
高値	1,033	680	550	600	650
安値	700	450	290	360	350
平均	842	533	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間（1週間分）に収集した累積データをもとに算定しており、直近1週間の状況を示している。②重量ベースでみた価格の分布。代表値は「重量中央値」であり、参考値として「第1四分位値」「第3四分位値」「刈込み平均値」を算定。③収集した取引価格データ（単価・重量）を単価の低いものから順に並べ替えた上で取引重量を累積し、総取引重量のちょうど50%に位置する単価を「重量中央値」。最低価格から順に累積したデータを4等分し、最初の境界に位置する単価を「第1四分位値」3番目の境界に位置する単価を「第3四分位値」という。「刈込み平均値」は、第1四分位と第3四分位の間の重量ベースの平均値（加重平均値）。

食肉業界紙のパイオニア

食肉通信の 専門紙・誌と本

食肉業界のあらゆる情報を迅速・正確に伝えるべく、日刊、週刊、月刊の3紙を定期発行。食肉関連の情報を網羅した週刊「食肉通信」、日々のニュース速報に特化した日刊「食肉速報」、市場分析などテーマ性の高い情報を詳細に掘り下げる月刊「ミート・ジャーナル」を基幹媒体として、食肉に関する専門書籍を多数発行しております。

■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

現状分析と将来の展望、戦略構築に必携の一冊。関係名簿、畜産・食肉需給の動向、食肉流通の動向、食肉加工品関係の売れ筋動向なども収録。年1回発行。

B5判 500頁 14,850円(送料別)

◆食肉販売&経営関連

銘柄牛肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄牛肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴など最新データを満載。

B5判 258頁 定価2,500円(送料別)

銘柄豚肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄豚肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴、輸出の状況など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

◆イベント

■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



食肉産業展

食のグローバル化が目覚ましい発展を遂げる中で、和牛に象徴される日本独自の食文化を守り今後の成長を促すため、多彩な素材食品、加工技術、販売手法、管理システムを一堂に集めて提案いたします。

(HP) <https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

お申し込みは電話かFAXで
お近くの食肉通信社まで

株式会社 食肉通信社

■大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48

■東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510

TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995

週刊 食肉通信



食肉全般の行政、業界ニュースをはじめ、新製品や食肉店経営のページ、量販店・外食、食肉組合、食肉市場などのニュースのほか、週間・月間市況や全国の食肉市場の牛・豚肉相場、食鳥相場など、国内外の生産から商社、卸、小売まで広範な情報を掲載しています。わが国唯一の食肉専門紙。

発行は毎週火曜日、ブランク判8~12ページ、価格は年間25,000円(税・送料込)

日刊 食肉速報



食肉関連に関する行政、業界の動向をはじめ、国産(牛枝肉・部分肉、豚枝肉・部分肉、プロイラー)と輸入(米国産やカナダ産の牛肉・豚肉、豪州産牛肉など)の相場市況を毎日掲載するとともに、企業情報・企業倒産など日々の業界ニュースをお届けします。

発行は月曜日から金曜日、A4判14ページ、価格は年間82,080円(税・送料込) ※軽減税率対象

月刊 ミート・ジャーナル



食肉の流通チャネルが多様化する中で、その時々のもっとも話題性の高いテーマを多角的視野で捉え、現場をレポート・分析。あわせて食肉・食肉製品など総業の製造・流通・販売の現場ですぐに役立つ技術情報などを掲載する月刊専門誌。

発行は毎月月上旬、B5判120~150頁、価格は年間23,100円(税・送料込)

◆教材&レポート等

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男
鏡 晃 著

肉はなぜ赤いのか、しゃぶしゃぶがおいしい理由は?など66の常識をわかりやすく解説。

A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

■~食肉のプロフェッショナルを育てる~シリーズ 牛枝肉・牛部分肉の見方 牛肉の見方を簡単図解

「牛枝肉、牛部分肉のポイント」について分かりやすくまとめた待望の入門書。

B5判 90頁 定価3,000円(送料別)

■職人の技を次世代へ繋ぐ、保存版 牛枝肉・部分肉の 分割と商品化

カラー写真も豊富で、各種規格、枝肉の分割から商品化までの全てが分かる一冊。

B5判 216頁 定価5,500円(送料別)

■知識を豊かにする 食肉用語事典

平成22年に新改訂した、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語採録。

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000円(送料別)

◆ステーションリー

食肉手帳 DIARY

毎年発行し好評をいただいている業界人必携の手帳がグレードアップ。機能性、食肉価格などの資料も充実し、日頃の業務をサポートします。名入れも可。

横9.4cm×縦14.5cm 定価990円 ※購入される冊数によって価格は変動します